

## Ropa v 2.0

---

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM **40**
- Styl **Oatmeal Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa                      | Ilość         | Ekstrakcja | EBC  |
|---------|----------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno  | Strzegom Pale Ale          | 4 kg (56.3%)  | 79 %       | 7    |
| Ziarno  | Strzegom Monachijski typ I | 2 kg (28.2%)  | 79 %       | 20   |
| Ziarno  | Czekoladowy                | 0.3 kg (4.2%) | 60 %       | 1066 |
| Ziarno  | Jęczmień palony            | 0.3 kg (4.2%) | 55 %       | 1333 |
| Dodatek | Płatki owsiane             | 0.5 kg (7%)   | --- %      | ---  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 30 g  | 60 min | 9.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa          | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------|-----|-------|-------|--------------|
| Pure Ale Yeast | Ale | Suche | 22 g  | Gozdawa      |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa          | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | suszone śliwki | 20 g  | Gotowanie | 10 min |